



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Mancini - Tommasi"**



Bando di selezione allievi

"Tecnico delle produzioni e trasformazioni nel settore distillati"

CUP: G86D15004850008

FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

"Tecnico delle produzioni e trasformazioni nel settore distillati"

ART.1 FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo triennale ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche competenze operative e di controllo negli ambiti della sicurezza alimentare all'interno delle filiere produttive che riguardano i principali prodotti bevibili, escluso il comparto enologico, della progettazione alimentare, dell'organizzazione e gestione del processo produttivo, della gestione della qualità dei processi e dei prodotti, nonché della valorizzazione e commercializzazione. Si mira a formare una figura specializzata nella produzione di bevande quali distillati, sidro, birra e succhi di frutta, ma non solo, essendo in grado di gestire l'intera filiera, dalla scelta delle materie prime, passando per la trasformazione fino alla promozione e valutazione dei prodotti ottenuti. Al termine del percorso triennale si consegnerà il Diploma di "Tecnico delle produzioni e trasformazioni nel settore distillati" (vedi art.7).

ART.2 SEDE DEL CORSO

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi", Sede Centrale: Professionale Alberghiero – IPSEOA "Mancini" in Via Consalvo Aragona, 24, e Sede ITA "Tommasi" in via Tommasi, a Cosenza oltre a tutte le sedi necessarie ed opportune per le attività previste nel programma formativo: aziende, laboratori, ecc. sul territorio regionale e nazionale.

ART.3 DURATA

2400 ore di cui:

- 1) I Annualità= 300 H Aula – 300 H Laboratorio – 200 H Stage Aziendale
- 2) II Annualità= 200 H Aula – 300 H Laboratorio – 50 H Partecipazione Eventi e Fiere, Seminari e Workshop – 250 H Stage Aziendale
- 3) III Annualità= 150 H Aula – 200 H Laboratorio – 100 H Partecipazione Eventi e Fiere, Seminari e Workshop – 350 H Stage Aziendale.

Istituto Professionale Alberghiero – IPSEOA "Mancini" (sede centrale): Via Consalvo Aragona, 24 - 87100 Cosenza Tel. 0984.411144
(succursale): Via Gravina, 87100 Cosenza Tel. 0984.33310

Istituto Tecnico Agrario – ITA "Tommasi": Via G. Tommasi, 1 87100 Cosenza Tel. 0984.31121 - CONVITTO: Tel. 0984.32567
Cod. mecc. CSIS01700Q Cod. Fisc. 80006390787 sito web: www.istmancinitommasi.edu.it

e-mail: csis01700q@istruzione.it pec: csis01700q@pec.istruzione.it

Le lezioni d'aula e laboratoriali si articoleranno, prevalentemente, in 5 ore giornaliere antimeridiane, dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative.

Il calendario del corso sarà reso noto prima dell'avvio delle attività didattiche previsto per il mese di ottobre dell'anno 2019.

Nei periodi di stage le attività si articoleranno in 8 ore giornaliere, che saranno svolte presso aziende partner, presso aziende a queste associate o presso altre realtà leader nel settore.

La frequenza è obbligatoria. Per il conseguimento del titolo è necessaria una frequenza pari all'80% delle ore dell'attività formativa, il conseguimento di valutazioni intermedie e di fine modulo positive e il superamento dell'esame di stato di fine corso.

La partecipazione al percorso formativo è completamente gratuita.

ART.4 DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Il corso è destinato a n° 15 corsisti cittadini di uno degli Stati dell'Unione Europea o in possesso del permesso di soggiorno per studenti extracomunitari, in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore. È prevista altresì la presenza di n. 5 uditori individuati secondo l'ordine di merito. I destinatari dell'intervento sono i giovani e gli adulti nella fascia d'età 18 – 50 anni (non compiuti) alla data della domanda di iscrizione, inattivi, inoccupati, disoccupati, occupati, domiciliati nella Regione Calabria.

ART.5 MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli, crediti e situazioni di svantaggio, cui saranno attribuiti i punteggi di seguito riportati, la cui somma determinerà il punteggio della graduatoria.

Titoli

Diploma di istruzione secondaria di II grado:

- Punti 10: Se conseguita presso l'IIS "Mancini-Tommasi"
- Punti 7: se conseguita presso altro Istituto

In aggiunta:

- Punti 5: altri diplomi (diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale e frequenza di un corso annuale integrativo di istruzione e formazione tecnica superiore)
- Punti 3: titolo superiore con specializzazione tecnica

Votazione riportata all'esame di stato:

Punti 0,20 per ogni voto superiore a 60 (a partire da 60=0; 0,20 punti ogni voto fino ad un punteggio massimo di 8 punti).

Crediti

Valutazione di altri crediti coerenti all'area disciplinare: fino a 10 punti.

- Certificazioni di competenze professionali rilasciate da enti esterni (max punti 3):
punti 0.25 per certificazione

- Certificazione competenze informatiche (max punti 1.50):
 - esame modulo EXCEL ECDL punti 0.25
 - Certificazione ECDL start o altro livello tranne Advanted: punti 0.50
 - ECDL Advanced: punti 0.75.
 - Certificazione competenze lingua straniera (max punti 6):
 - inglese B2: punti 2
 - inglese C1: punti 2
 - Seconda lingua straniera: punti 2
 - Esperienze stage non curricolari coerenti con il percorso (max punti 2.00)
 - punti 0.50 per ogni periodo di 30 giorni.
- Altre esperienze competenze/esperienze certificate (max 0.50).

Situazioni di svantaggio

Neet: punti 5

Stato di disoccupazione da almeno sei mesi: punti 5

Lavoratori molto svantaggiati: punti 5

Riconoscimento categoria protetta: punti 5.

A parità di punteggio sarà data priorità ai candidati con minore età.

La Commissione esaminatrice è composta dal Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "Mancini-Tommasi" di Cosenza, o da suo delegato, e da due membri, nominati dal Dirigente Scolastico stesso.

La graduatoria della selezione sarà pubblicata sul sito internet dell'I.I.S. "Mancini-Tommasi" di Cosenza: www.iismancinitommasi.edu.it.

Tale pubblicazione costituisce notifica formale dell'ammissione o meno a frequentare il percorso ed unica forma di pubblicazione con valore di comunicazione legale per i candidati ammessi o esclusi dalla frequenza del Corso. Avverso la graduatoria di ammissione pubblicata e resa pubblica nelle forme sopraindicate è ammesso reclamo alla Commissione giudicatrice da inoltrarsi esclusivamente tramite PEC o Raccomandata a mano entro il termine di perentorio di 5 (cinque) giorni dalla data di pubblicazione della stessa sul sito.

In calce alla comunicazione di pubblicazione della graduatoria sarà indicata la data della sua pubblicazione al fine della decorrenza del termine perentorio di presentazione dei reclami.

La Commissione giudicatrice si pronuncerà sul reclamo stesso entro il termine di 8 giorni decorrenti dalla scadenza del termine per la presentazione dei reclami. Decorso tale termine la graduatoria diverrà definitiva ed inoppugnabile.

In caso di rinuncia di un candidato ammesso al corso, verrà inserito al suo posto il primo dei non ammessi e così via per gli eventuali successivi scorrendo la graduatoria.

Gli ammessi al corso, pena l'esclusione dalla graduatoria e dal diritto alla frequenza del Corso, sono tenuti entro il giorno precedente l'inizio delle attività didattiche a perfezionare la domanda producendo la seguente documentazione: • certificato comprovante il titolo di studio posseduto e la relativa votazione • fotocopia carta d'identità • fotocopia codice fiscale • fotocopia del permesso di soggiorno per studenti extracomunitari • fotocopia attestati per la valutazione dei crediti (es lingua inglese o ECDL) • una fototessera.

ART.6 SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico delle produzioni e trasformazioni nel settore distillati è esperto nella gestione dei processi produttivi, trasformativi e di valorizzazione della filiera Agri-food. Nello specifico, è una figura specializzata nella produzione di bevande quali: distillati, sidro, birra e succhi di frutta, ma non solo. È in grado di gestire l'intera filiera, dalla scelta delle materie prime, passando per la trasformazione fino alla promozione e valutazione dei prodotti ottenuti. Lo sbocco professionale è rappresentato da distillerie, birrifici e aziende produttrici di bevande, sia alcoliche che non, a conduzione artigianale o a carattere industriale. Può anche intervenire come consulente in piccoli impianti ed essere promotore dei prodotti ottenuti.

ART.7 STRUTTURA DEL PERCORSO

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali. Il corso si avvarrà di docenti qualificati che proverranno dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica di almeno 5 anni. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

ART.8 CERTIFICAZIONE FINALE

Il diploma di **Tecnico delle produzioni e trasformazioni nel settore distillati** sarà rilasciato dall'I.I.S. "Mancini-Tommasi" di Cosenza in qualità di Istituto Scolastico di riferimento del progetto "Laboratori Territoriali per l'Occupabilità - Agritaly: Valorizzazione delle tipicità locali", sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che avranno frequentato il percorso formativo per almeno l'80% della durata complessiva. È altresì necessario che i corsisti, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini, siano stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale.

I diplomi di **Tecnico delle produzioni e trasformazioni nel settore distillati** costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del d.P.C.M 25 gennaio 2008.

Il diploma conseguito fa riferimento al Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.

I corsisti che supereranno, a qualsiasi titolo, il numero massimo di assenze consentito non saranno ammessi agli esami finali.

ART.9 DOMANDA DI AMMISSIONE

La domanda di ammissione al corso dovrà essere presentata utilizzando il modello di domanda che costituisce l'Allegato 1 al presente bando, corredata dai seguenti documenti:

- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- copia del Diploma/Autocertificazione;
- copia di altri attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione di inglese, ecc).

Pena l'esclusione, la domanda di ammissione debitamente sottoscritta e corredata dei documenti di cui sopra, dovrà pervenire, in busta chiusa, entro e non oltre le ore 12:00 del 16/09/2019 (non farà fede la data di spedizione) al seguente indirizzo: ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Mancini Tommasi" - Sede centrale: Istituto Professionale Alberghiero - IPSEOA "Mancini" - Via Consalvo Aragona, 24 87100 Cosenza o alla pec: csis01700q@pec.istruzione.it.

La busta, o la pec, dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: "Richiesta di ammissione al corso Tecnico delle produzioni e trasformazioni nel settore distillati".

ART.10 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi GDPR, l'IIS "Mancini-Tommasi" si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato.

ART.11 ALTRE INFORMAZIONI

Il presente avviso viene pubblicato sul sito internet dell'I.I.S. "Mancini-Tommasi", www.iismancinitommasi.edu.it, nella sezione "Bandi di gara" di Amministrazione Trasparente e sulla Homepage.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel GDPR, per finalità unicamente connesse alla procedura in argomento.

Il Responsabile Amministrativo del Procedimento, nonché Ufficiale Rogante dello stesso, è il DSGA dott.ssa Stefania Ricci.

Il Coordinatore del Progetto è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Graziella Cammalleri.



Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Graziella Cammalleri

Allegato al presente Avviso:

ALLEGATO A – DOMANDA DI ISCRIZIONE

Allegato A

DOMANDA DI ISCRIZIONE

Spett.le
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Mancini Tommasi"
Via Consalvo Aragona, 24
87100 Cosenza

Con riferimento al bando di selezione allievi pubblicato dall'I.I.S. "Mancini-Tommasi" di Cosenza,
Istituto Capofila del progetto "Laboratori Territoriali per l'Occupabilità - Agritaly: Valorizzazione
delle tipicità locali"

io sottoscritto/a _____
nato/a a _____ prov. _____ il ____/____/____
Codice fiscale _____
residente a _____ prov. _____
Via _____ n° _____ CAP _____
domiciliato/a (compilare solo se il domicilio non coincide con la residenza) a _____
prov. _____
Via _____ n° _____ CAP _____
(per la corrispondenza postale si utilizzi l'indirizzo: di residenza del domicilio)
Recapito telefonico fisso _____
Recapito telefonico mobile _____
Indirizzo e-mail _____

CHIEDO

di essere ammesso/a alla selezione del Corso triennale di "Tecnico delle produzioni e
trasformazioni nel settore distillati" della durata di 2.400 Ore.

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro di:

- avere cittadinanza italiana;
- essere in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore:

- essere in possesso degli altri requisiti previsti nel bando quali necessari per l'accesso al percorso.

Inoltre allego:

- Fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità, sottoscritta con firma autografa;
- Fotocopia del codice fiscale, sottoscritta con firma autografa;
- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato.
- I seguenti attestati o certificazioni (specificare)

Io sottoscritto/a mi impegno, altresì, a rilasciare ulteriore documentazione qualora richiesta.

Luogo e data _____

FIRMA

Ai fini del trattamento dei dati personali il sottoscritto autorizza l'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Mancini Tommasi" Sede centrale in Via Consalvo Aragona, 24 87100 Cosenza al trattamento dei dati ai sensi del GDPR.

Luogo e data _____

FIRMA
